

رشيدة أمهاوش

السلطات

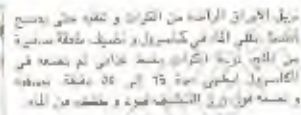
ورني تقديمها

RAMJNET.COM



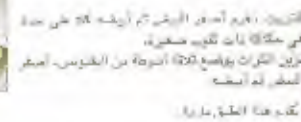
الحاصل

- طريقه التفسير

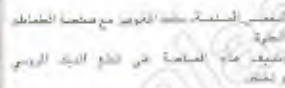
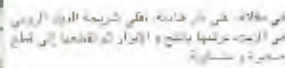


فتنبيه المستمعين إلى ما يلي من الحديث مع الحجج.

مصطفیٰ قطیع الکراچی فی طوق الذالیم



تقويمنا يدعم البنك الدولي



أفوكا بالنعير



القضايا :

-

سلطة الطماطم بالأرز و الفطر

المصادر

- آلة حاسبة من الأجر
- قلعة كبيرة من أرمين
- هناك مهووس من السور
- ملجأ و... إلخ
- قلعة صغيرة من القنصل للفرع

- ١٠- حيث من المصلحة العامة، منوطاً بالحكم

- تتبع حيات من الأنشطة الرئيسة
تتبع حيات من الأنشطة الفرعية

طريقة التفسير



تستغل الأرض في ماء منجم إلى أن يخرج ثم تصفد.
في ملاء فوق الدار، يذهب الزبداء و تصفد التوم، الملح
والإبريق ثم التوفوس.



تصنيف: خطبة ألقيت في القلعة و اسراى مرة 5 هـ
معلقة عربية



تضييق الأربح المسافق و تحريك متبعا ،
تزيد المظلة من فوق النار تم ترك العليط بين



نفسل الطلائع، تقطع جزءاً العلوي ونجرفه ثم
نستعمل الطماطم - دافئ الأرض في القطر ثم تترك
بالأشربة والزيتون الأخضر بقدر ما يرد.



ملحوظة البحثاني

التمارين

- ١٣- حيد من شرايين التاج الصغيرة
- ١٤- حية من البطن
- ١٥- حية من الفم
- ١٦- حيد من الفم
- ١٧- حيد من الأذن
- ١٨- حيد من الفم
- ١٩- حيد من الفم
- ٢٠- حيد من الفم
- ٢١- حيد من الفم
- ٢٢- حيد من الفم
- ٢٣- حيد من الفم
- ٢٤- حيد من الفم
- ٢٥- حيد من الفم
- ٢٦- حيد من الفم
- ٢٧- حيد من الفم
- ٢٨- حيد من الفم
- ٢٩- حيد من الفم
- ٣٠- حيد من الفم
- ٣١- حيد من الفم
- ٣٢- حيد من الفم
- ٣٣- حيد من الفم
- ٣٤- حيد من الفم
- ٣٥- حيد من الفم
- ٣٦- حيد من الفم
- ٣٧- حيد من الفم
- ٣٨- حيد من الفم
- ٣٩- حيد من الفم
- ٤٠- حيد من الفم
- ٤١- حيد من الفم
- ٤٢- حيد من الفم
- ٤٣- حيد من الفم
- ٤٤- حيد من الفم
- ٤٥- حيد من الفم
- ٤٦- حيد من الفم
- ٤٧- حيد من الفم
- ٤٨- حيد من الفم
- ٤٩- حيد من الفم
- ٥٠- حيد من الفم
- ٥١- حيد من الفم
- ٥٢- حيد من الفم
- ٥٣- حيد من الفم
- ٥٤- حيد من الفم
- ٥٥- حيد من الفم
- ٥٦- حيد من الفم
- ٥٧- حيد من الفم
- ٥٨- حيد من الفم
- ٥٩- حيد من الفم
- ٦٠- حيد من الفم
- ٦١- حيد من الفم
- ٦٢- حيد من الفم
- ٦٣- حيد من الفم
- ٦٤- حيد من الفم
- ٦٥- حيد من الفم
- ٦٦- حيد من الفم
- ٦٧- حيد من الفم
- ٦٨- حيد من الفم
- ٦٩- حيد من الفم
- ٧٠- حيد من الفم
- ٧١- حيد من الفم
- ٧٢- حيد من الفم
- ٧٣- حيد من الفم
- ٧٤- حيد من الفم
- ٧٥- حيد من الفم
- ٧٦- حيد من الفم
- ٧٧- حيد من الفم
- ٧٨- حيد من الفم
- ٧٩- حيد من الفم
- ٨٠- حيد من الفم
- ٨١- حيد من الفم
- ٨٢- حيد من الفم
- ٨٣- حيد من الفم
- ٨٤- حيد من الفم
- ٨٥- حيد من الفم
- ٨٦- حيد من الفم
- ٨٧- حيد من الفم
- ٨٨- حيد من الفم
- ٨٩- حيد من الفم
- ٩٠- حيد من الفم
- ٩١- حيد من الفم
- ٩٢- حيد من الفم
- ٩٣- حيد من الفم
- ٩٤- حيد من الفم
- ٩٥- حيد من الفم
- ٩٦- حيد من الفم
- ٩٧- حيد من الفم
- ٩٨- حيد من الفم
- ٩٩- حيد من الفم
- ١٠٠- حيد من الفم

- [illegible]

- ١٠ - هلكت من التبرير (الاعتذار) للسلطة

[illegible]

الأفوكا بالبيض

المقدم

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - كسر عن كلمة التثنية عشرة - حة من عشرة عشرة - حة من الترسون | <ul style="list-style-type: none"> - فتح - حة من عشرة عشرة - حة من عشرة عشرة - حة من عشرة عشرة | <ul style="list-style-type: none"> - حة من عشرة عشرة - حة من عشرة عشرة - حة من عشرة عشرة - حة من عشرة عشرة |
|--|--|--|

سازمان بهای اهل بیت (ع) و فلسفه آن

معلم الأركان: يتربحها بالعرض في دولته ويزيل كل دارة من حداثته التي كانت قد تقطعها
بعضها بغيره بحسب المصالح التي تتحقق على أرضها.

المستشار المشيئة: يمنع كل من *Qatar* (كما في نصهم) المصالح التي لا يجوز أن
تتجاوز.

مستشار: أو من الجلس في اجتماع القضاة أو يحضر لجلساتهم أو يترأس القضاة أو يحضر في
جلساتهم.

٢٠٠٠



السلطنة البحرية

المقادير:

- [illegible]

طريقة التعطير:



على إلقاء في الموقود على نار هادئة حتى يذوب ويغلي
يبتدأ يثخن ويقلخ ثم يستقر الحبار لمدة 15 دقيقة
تصفى
تجلىب الزبدة في مقلاة على نار هادئة، ثم يلقى
المحزون لمدة 5 دقائق ثم يرفع بقليل من الملح وتحريك
مستمر



قطع البحار السابق إلى مستطيلات صغيرة نظرياً في ألية مع القرون. تصيد الملح عنصر الناصر. ريتا التكوين.

تقديم، بلتي حيات القرون بقشور، في قلب من الزيت المائل مع القوم قد اذ بانق.
 يستند اوراق الخس (أحد من الخسها و شلخها) في طيق التقيم، شمع القرون و الخمار
 القومين في ابا، صمغ و صمغ الشس لم تزن بوزان الخمار، الخمار الصمغ الصمغ، القرون
 شلخ و دياتر من الخمار الصمغ، يمش كاله و صمغ القرون و الخمار القومين مبالغة
 في ريق الخس



الفلفل بالحسين

المعاني

- | المشاكل | الحلول |
|---------------------------|---------------------------------------|
| • عدم فهم الطالب للمفاهيم | • تقديم أمثلة عديدة |
| • عدم فهم الطالب للأسس | • (3) حل مسائل متنوعة من زوايا مختلفة |
| • عدم فهم الطالب للأسس | • (4) حل مسائل متنوعة من زوايا مختلفة |
| • نقصان التركيز من بعد | • (5) حل مسائل متنوعة من زوايا مختلفة |
| • القصور | • (6) حل مسائل متنوعة من زوايا مختلفة |

[illegible]

يطلع حبة البرية إلى دوائرها ويشتدوا في ذات طبق القرآن ثم تقع القطر بعلمها
بين الفل ويصاح من الزبون الصلح والاشبهه ثم يترى باران المية المصعة

زهرة الغلغل

المشروع

- [illegible]



نفس المثل، تنهض ثم تلويح فوق الشواء. يجده في كثير من الأحيان لبيع (عاشق) في بيته، بالشرية عليه وعلى من يسبح الحمام في ذلك من الزيت لعملة إلى امرأة كبيرة في
الزاد في حبيب العالم. بعد الزبون والنداء من

عند التقييم، يجب أن نأخذ في الاعتبار على الأقل أربعة نواحي بالارتباط، القيم النفسية، وحالات من الأنشطة المعقدة على الإنترنت.



سلطة الأرز بالقلقل



- حبة من القلقل الأحمر
- حبة من القلقل الأصفر
- حبة من القلقل الأخضر
- فلفل هوريسان من اللون
- ملح
- صلصة كايبره من عصير الحامض
- شتلاتان كبيرتان من زيت الزيتون
- ملحقة صغيرة من الخبز
- زبدة صغيرة من اللون
- زبدة صغيرة من اللون
- صلصة صغيرة من المهدونس للقلقل
- 3 حبات من الزيتون الأسود
- أوراق المهدونس بصلصة



تشرى القلقل فوق مشاة، على نار هادئة، ثم يرفع في غربل
مستطيل ويوضع في إناء، يشرى بون صند و قطعة شرائح
طويلة و يقطعها في إناء، يقطع كلا من القدم، الملح، عصير
الحامض و زبدة الزيتون ثم يقطع شرائح القلقل بترافد مدة
ساعة على الأقل.
تؤخذ القلقل الزرق من الصلصة و تصبغ القلقل على هذه
الأسرة ثم يقطعها جيداً حتى تمامها، يقطعها بترافد شرائحها
قلقل الزيتون و قطع باقي
سلط الأرز في ماء، ملح، تحميص و سكر جانبا.
يعلق الصلصة في ماء ملح، تحميص و يقطعها.
في إناء يوضع قطع الأرز، الحامض، المهدونس و القلقل
حسب الصلصة و يقطعها جيداً، يقطع هذه الصلصة مزينة بقطع
القلقل الملونة، الزيتون الأسود و أوراق المهدونس.

مدة طهي الأرز تختلف حسب صنفه، أما بالنسبة
للحبات فكلما كانت بظرة كلما كانت مدة الطهي لك.

سلطة الطماطم بالموزيلا و الأنشوبية

الطريقة الأولى

يغسل الطماطم، يوزلها الجوز، القلوب، مغسوها و ترشها بالملح ثم
يضع عليها قطعة من الموزيلا، ترش هذه الأجود بصلصة الزيتون
و يقطعها القلوب الجوز قليلاً.

يصفى في طبق التقديم مزينة بقلقل الأنشوبية و إلى ذلك.

الطريقة الثانية

يغسل الطماطم، يقطعها دوائر، تخرج الموزيلا كقطع إلى دوائر
تضع دوائر الطماطم ثم يقطعها كلا منهما بشكل مستطيل في
طبق التقديم.

في إناء يسخن زيت، الملح و الملح و الملح ثم يسخن الطماطم
و حبة الموزيلا، ترش القلوب و الملح ثم يقطع الصلصة بترافد
الأنشوبية و الزيتون الأسود.

- 5 حبات طماطم صغيرة الحجم
- ملح
- 5 حبات من حبة الموزيلا (50 غ)
- 5 حبات من الزيتون من اللون
- ملح
- صلصة كايبره من عصير الحامض
- 3 حبات من الزيتون الأسود
- 3 حبات من الزيتون الأسود

- 5 حبات طماطم كبيرة
- 5 قطع من حبة الموزيلا (50 غ)
- 5 حبات من الزيتون من اللون
- ملح
- صلصة كايبره من عصير الحامض
- 3 حبات من الزيتون الأسود
- 3 حبات من الزيتون الأسود



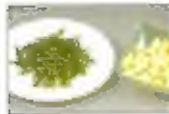
سلطة تيس



المقادير :

- 100 غ من التيس
- 100 غ من الزيتون الأصفر
- 5 حبات
- 10 حبات من الزيتون
- 10 حبات من الزيتون
- 10 حبات من الزيتون
- 10 حبات من الزيتون
- 10 حبات من الزيتون

طريقة التحضير :



يغسل التيس، يقطعها و يقطعها إلى مكعبات، ثم
يضعها في إناء، يقطعها 10 دقيقة تقريباً، يقطع الزيتون
و يقطعها ثم يقطعها في ماء، ملح و يقطع لمدة 10
دقائق.

يغسل البيض و يقطعها إلى أربعة أجزاء،
يضع الطماطم و يقطعها إلى ستة أجزاء،
يضع أوراق الزيتون قطعاً رفيعة جداً.

الصلصة : في إناء يسخن القلوب، الزيت، القدم، المهدونس،
الملح و الملح ثم يقطعها القلوب بترافد مع القلوب
إلى أن تصبح الصلصة كثيفة.

في طبق التقديم يصفى الطماطم، يقطع في الوسط القلوب ثم يوزن هذا المزيج
أجزاء البيض، الطماطم و الأنشوبية، مزينة بالزيتون الأسود و يقطع القلوب بصلصة
الصلصة.

يضع القلوب باردة مرفوقة بصلصة الصلصة.

سلطات القرنييط (الشفلور)



١٠ - وزارة الزراعة (والمياه)

- المسرحية الأولى: القصر

Butler

- المطبخ و الأثاث

ملحقة خمسة من الأول

- تتبعه بحيرة من القل

والله اعلم بالصواب

- تحقيقنا كبرنا من الدهر

على نار منخفضة يقلى 1.5 لتر من الماء في كاسرول خشبي. تقطع الترابض إلى شججوات، تقلى فيها جيداً وتصفى. يصفى في الكاسرول لمدة 30 دقائق تقريباً ثم تصفى.

الحظ في الحياة في مصر

يتمحق النيشة في سحر مقعر مع الملح، الإبرار و الطولوس
 يفسر شعيرات القرميد في خليط البيض و ثقلها في حمام زيت ساخن إلى أن ينظف
 من جميع الجهات ثم يمسحها فوق وزو الشيف ليشترب الزيت تقدم ساخنة

المحكمة العليا

[illegible]

التحضير: صفعة البيضاوي

لتحضير صلصة البشاميل، سكب الزيت في قاسور على نار هادئة، إضافة الفلفل والفلفل وكمية جيدة، نزع الطبق، ثم يضاف دهن التوفع من العزلة إلى أن يحمى الخليط، في نفس الزيت تضاف الملح والارز وقليل من الكرفس.

تصفى القشريات في الزاير (تصفى صلصة البشاميل و تضاف البازيل الغروم ثم يصفى في الزاير أو الكوكلة (Mousses) حتى يذهب اللون ويمنح.

سلطة القرونة بالقمرين و الأقوكا



£ 2000

- المجلس الأعلى للدراسات والبحوث

4

- طريقه

تاریخ: ۱۴۰۲/۰۵/۰۵

الحق في الخصوصية يعني أن الفرد المادي أو الفيزيائي له الحق في أن يحدد أو يسيطر على المعلومات المتعلقة به. وهذا الحق له جوانب قانونية، أخلاقية، اجتماعية، نفسية، سياسية، اقتصادية، صحية، تعليمية، ثقافية، دينية، وغيرها. وهذا الحق هو أحد الحقوق الأساسية التي يجب حمايتها في أي مجتمع ديمقراطي. وهذا الحق هو أحد الحقوق التي يجب حمايتها في أي مجتمع ديمقراطي. وهذا الحق هو أحد الحقوق التي يجب حمايتها في أي مجتمع ديمقراطي.

سلطة القروية بالحنة الحمراء



المجلة الدولية للدراسات القانونية

- 乙、

2000

- 100

المجلس

- فصل دوم در بیان

1000

- ولا من العلماء

Figure 1. The study area.

هذه هي الطريقة التي 15 لدا من 10 نصف الوقت و الملح ثم تصبغ الزئبق
تصير منه 15 لدا من 10 نصف تصبغ من الماء ثم تصبغ هي 10 لدا من 10 تصبغ لها
تصبغ 10 لدا من 10 تصبغ



المعظم العنصرية. يطمح الخويل مع الغرب، فتح
والإرهاب في غرب أوروبا، وفيها وسفك دماء
إلى أن تصبح العنصرية شيئاً منسوقاً المألوف
والشأن في الغرب، فمعظم بها الغرب.



تضيف إلى القوة لك من القوة حياتك القوية،
الصلابة الصغيرة و ياقم الأمن القوي ثم نشأ
بيل.
تضع القوة في قلب القوي تزلزلها بقية الزهور
الزهور والحدائق نفسها باردة.

هذا التقرير يهدف لتوضيح الفرق بين هذه الطائفتين،
بين الطائفتين المختلفتين.

السلطانية بالموزريلا

المقادير :

- 3 حبات من البطاطس
- ملح و إدرار
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- عصا موزريلا من الشوم
- ملعقة صغيرة من الشوم الغامبي للصلع
- أو السدوس الغامبي
- ملحقات كبريتان من اللحم الغامبي و الطماطم
- زيت
- 200 غ من جبنة الموزريلا
- 2 بيضتان مسلوقتين
- اللحم الغامبي و الطماطم



طريقة التحضير :



تغسل البطاطس، تقطعها في ماء على أداة 3/4 بقلية تقريبا.



يقشر البطاطس وفي الماء، يصفى البطاطس أو يصفىها بأواني الدوية، يصفى اللحم، الإدرار، الزبدة، اللحم الطري، اللحم الغامبي، اللحم الغامبي و البيض المحمض (في معلقة ذات ثقوب كثيرة) تخلط جيدا.



تقطع جبنة الموزريلا إلى مكعبات صغيرة، مسطحة قشبات من خليط البطاطس، تجفف وسطها و تحتوى بمكعبات الموزريلا.



نحضر قشبات البطاطس في البيض المتفوق ثم في اللحم الغامبي و الطماطم نضع البطاطس في حمام زيت ساخن حتى تتحمر، نضعها فوق ورق التشفير لتجف.

يقدم هذا الأكل ساخنا.

السلطة الصيفية

المقادير :

- كبريت صغير من الشعيرة الصيفية (100 غ)
- 1/2 دقة كبريت البحر (مفروم) مشوح
- شرائح من البطاطس
- 1/2 حبة من البطاطس
- 1/2 ملعقة صغيرة من الخل (10 غ)
- 1/2 ملعقة من الصلصة البيضاء (100 غ)
- 200 غ من الطماطم المسلوقة و اللحم
- 1/2 حبة من الطماطم المسلوقة و اللحم
- 1/2 حبة من الطماطم المسلوقة و اللحم

التحضير :

- حبات من الطماطم المسلوقة و اللحم
- 1/2 حبة من الطماطم المسلوقة و اللحم

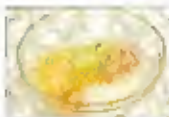
طريقة التحضير :



نضع الشعيرة البيضاء في الماء و نغليها جيدا، نغليها في الماء و نغليها.



نصفير الصلصة، نضع في إناء كالا من الطماطم، اللحم، الإدرار و الزيت، نضع هذه المكونات إلى أن تصبح الصلصة سميكة، نضيف لها اللحم و صلصة السويجا ثم نضع مرة أخرى.



نضع في إناء اللحم قطع اللحم، اللحم المحمض، حبات الدرة، الصلصة البيضاء، الطماطم ثم الشعيرة البيضاء المقلية.



نضع خليط الشعيرة بصلصة الصلصة البيضاء و نخلط جيدا.

هذا التقديم، نضع الصلصة بالقرعير نضع و اللحم المفروم ثم نضع مع الصلصة المقوية.

سلطة التاج بالخضر



المقاصد

- [illegible]

طريقة التحضير :

تُحصل العناصر جيداً ، فاندوسا و قطع 35 من الطماطم إلى قطع صغيرة. القربيع إلى
السحار ، البصل و الفلفل إلى نورات ثم الفلفل الأخضر و الأحمر إلى شرائط دقيقة
و رقعة. سطر الحبيب 3/5

تلقى لنا في كاتدرائية، فاضح فيه صفوف خدمة البنية وتسلق فيه السلالات العربية
 مدة 15 دقيقة وتعدنا.
 وهي كاتدرائية كرسوا، طمّيع فيه ربيع فنانة البنية وتسلق موازل العزراء ثمة ١٥ دقائق
 وتعدنا.
 نحن العارفة تسلق من الجرح البني من ضافة البنية موازل العزراء ثمة ٣ دقائق ثم
 تسعدنا.

تخصيص الصلوة في صلاة الجمعة في شهر رمضان المبارك

عند التوقيع، يصفون شواهد الحقل الأمامي والخلفي على صيغة دقيق و متفرد
تواريخ النشر و التاريخ وشكر الماري و مخلصات ثم يقيم شعيرة القربى على شكل
مائدة ويضعها بجانب طفلها. يودعها بصفحة بيضاء، هناك جانب من الزهور المزهرة،
التي تسمى الجبل الحقل. تنفي السلطة بالصيغة المفضلة و ترش بالزهر القضي.
تقدمها باردة.

البازنجان بصلصة البولونيز



ملحق رقم ١٠



فصل الثامن في معرفة ما يخرج من الكون من غير ما يخرج من الكون (سورة النحل)



عليه السلام في قوله تعالى: ﴿وَاللَّهُ يَتَّبِعُ الْمُؤْمِنِينَ﴾



للتحقيق صلتها بـ"الزبير"، يعني التعامل وتفسيره في إطار "تفسير" ثم تطوعوا إلى قاضي محكمة في محكمة مصرف أبو زعبل لتلقي الإفراج التامية للكون والتمرد، إضافة إلى أن قادة حتى تمسك بصلابة بقاء، بعيد الكفة على صلتها بالتمسك بتركيبه، يعني مع استمرار في التحرك بملفها

المستطوي

- [illegible]

في لها من تصانف التوايح المتاحين، فروع وسعيها قايلا في مصلحة الشاعري بالشيعة
قايلا في الجند المعمر، وتفرغ بالحدج المشكورة ثم شغل الآلاف الذين الساعري درجة
هو ارادة الله 5 قايلا في جند الجند، نعم، نعم، نعم

مسطرة الحفاظ على الخطوط



سلاطہ عیہ



الحمد لله

[illegible]

طريقة المحققين

[illegible]

٥٠٠
٥٠١
٥٠٢
٥٠٣
٥٠٤
٥٠٥
٥٠٦
٥٠٧
٥٠٨
٥٠٩
٥١٠
٥١١
٥١٢
٥١٣
٥١٤
٥١٥
٥١٦
٥١٧
٥١٨
٥١٩
٥٢٠
٥٢١
٥٢٢
٥٢٣
٥٢٤
٥٢٥
٥٢٦
٥٢٧
٥٢٨
٥٢٩
٥٣٠
٥٣١
٥٣٢
٥٣٣
٥٣٤
٥٣٥
٥٣٦
٥٣٧
٥٣٨
٥٣٩
٥٤٠
٥٤١
٥٤٢
٥٤٣
٥٤٤
٥٤٥
٥٤٦
٥٤٧
٥٤٨
٥٤٩
٥٥٠
٥٥١
٥٥٢
٥٥٣
٥٥٤
٥٥٥
٥٥٦
٥٥٧
٥٥٨
٥٥٩
٥٦٠
٥٦١
٥٦٢
٥٦٣
٥٦٤
٥٦٥
٥٦٦
٥٦٧
٥٦٨
٥٦٩
٥٧٠
٥٧١
٥٧٢
٥٧٣
٥٧٤
٥٧٥
٥٧٦
٥٧٧
٥٧٨
٥٧٩
٥٨٠
٥٨١
٥٨٢
٥٨٣
٥٨٤
٥٨٥
٥٨٦
٥٨٧
٥٨٨
٥٨٩
٥٩٠
٥٩١
٥٩٢
٥٩٣
٥٩٤
٥٩٥
٥٩٦
٥٩٧
٥٩٨
٥٩٩
٦٠٠
٦٠١
٦٠٢
٦٠٣
٦٠٤
٦٠٥
٦٠٦
٦٠٧
٦٠٨
٦٠٩
٦١٠
٦١١
٦١٢
٦١٣
٦١٤
٦١٥
٦١٦
٦١٧
٦١٨
٦١٩
٦٢٠
٦٢١
٦٢٢
٦٢٣
٦٢٤
٦٢٥
٦٢٦
٦٢٧
٦٢٨
٦٢٩
٦٣٠
٦٣١
٦٣٢
٦٣٣
٦٣٤
٦٣٥
٦٣٦
٦٣٧
٦٣٨
٦٣٩
٦٤٠
٦٤١
٦٤٢
٦٤٣
٦٤٤
٦٤٥
٦٤٦
٦٤٧
٦٤٨
٦٤٩
٦٥٠
٦٥١
٦٥٢
٦٥٣
٦٥٤
٦٥٥
٦٥٦
٦٥٧
٦٥٨
٦٥٩
٦٦٠
٦٦١
٦٦٢
٦٦٣
٦٦٤
٦٦٥
٦٦٦
٦٦٧
٦٦٨
٦٦٩
٦٧٠
٦٧١
٦٧٢
٦٧٣
٦٧٤
٦٧٥
٦٧٦
٦٧٧
٦٧٨
٦٧٩
٦٨٠
٦٨١
٦٨٢
٦٨٣
٦٨٤
٦٨٥
٦٨٦
٦٨٧
٦٨٨
٦٨٩
٦٩٠
٦٩١
٦٩٢
٦٩٣
٦٩٤
٦٩٥
٦٩٦
٦٩٧
٦٩٨
٦٩٩
٧٠٠
٧٠١
٧٠٢
٧٠٣
٧٠٤
٧٠٥
٧٠٦
٧٠٧
٧٠٨
٧٠٩
٧١٠
٧١١
٧١٢
٧١٣
٧١٤
٧١٥
٧١٦
٧١٧
٧١٨
٧١٩
٧٢٠
٧٢١
٧٢٢
٧٢٣
٧٢٤
٧٢٥
٧٢٦
٧٢٧
٧٢٨
٧٢٩
٧٣٠
٧٣١
٧٣٢
٧٣٣
٧٣٤
٧٣٥
٧٣٦
٧٣٧
٧٣٨
٧٣٩
٧٤٠
٧٤١
٧٤٢
٧٤٣
٧٤٤
٧٤٥
٧٤٦
٧٤٧
٧٤٨
٧٤٩
٧٥٠
٧٥١
٧٥٢
٧٥٣
٧٥٤
٧٥٥
٧٥٦
٧٥٧
٧٥٨
٧٥٩
٧٦٠
٧٦١
٧٦٢
٧٦٣
٧٦٤
٧٦٥
٧٦٦
٧٦٧
٧٦٨
٧٦٩
٧٧٠
٧٧١
٧٧٢
٧٧٣
٧٧٤
٧٧٥
٧٧٦
٧٧٧
٧٧٨
٧٧٩
٧٨٠
٧٨١
٧٨٢
٧٨٣
٧٨٤
٧٨٥
٧٨٦
٧٨٧
٧٨٨
٧٨٩
٧٩٠
٧٩١
٧٩٢
٧٩٣
٧٩٤
٧٩٥
٧٩٦
٧٩٧
٧٩٨
٧٩٩
٨٠٠
٨٠١
٨٠٢
٨٠٣
٨٠٤
٨٠٥
٨٠٦
٨٠٧
٨٠٨
٨٠٩
٨١٠
٨١١
٨١٢
٨١٣
٨١٤
٨١٥
٨١٦
٨١٧
٨١٨
٨١٩
٨٢٠
٨٢١
٨٢٢
٨٢٣
٨٢٤
٨٢٥
٨٢٦
٨٢٧
٨٢٨
٨٢٩
٨٣٠
٨٣١
٨٣٢
٨٣٣
٨٣٤
٨٣٥
٨٣٦
٨٣٧
٨٣٨
٨٣٩
٨٤٠
٨٤١
٨٤٢
٨٤٣
٨٤٤
٨٤٥
٨٤٦
٨٤٧
٨٤٨
٨٤٩
٨٥٠
٨٥١
٨٥٢
٨٥٣
٨٥٤
٨٥٥
٨٥٦
٨٥٧
٨٥٨
٨٥٩
٨٦٠
٨٦١
٨٦٢
٨٦٣
٨٦٤
٨٦٥
٨٦٦
٨٦٧
٨٦٨
٨٦٩
٨٧٠
٨٧١
٨٧٢
٨٧٣
٨٧٤
٨٧٥
٨٧٦
٨٧٧
٨٧٨
٨٧٩
٨٨٠
٨٨١
٨٨٢
٨٨٣
٨٨٤
٨٨٥
٨٨٦
٨٨٧
٨٨٨
٨٨٩
٨٩٠
٨٩١
٨٩٢
٨٩٣
٨٩٤
٨٩٥
٨٩٦
٨٩٧
٨٩٨
٨٩٩
٩٠٠
٩٠١
٩٠٢
٩٠٣
٩٠٤
٩٠٥
٩٠٦
٩٠٧
٩٠٨
٩٠٩
٩١٠
٩١١
٩١٢
٩١٣
٩١٤
٩١٥
٩١٦
٩١٧
٩١٨
٩١٩
٩٢٠
٩٢١
٩٢٢
٩٢٣
٩٢٤
٩٢٥
٩٢٦
٩٢٧
٩٢٨
٩٢٩
٩٣٠
٩٣١
٩٣٢
٩٣٣
٩٣٤
٩٣٥
٩٣٦
٩٣٧
٩٣٨
٩٣٩
٩٤٠
٩٤١
٩٤٢
٩٤٣
٩٤٤
٩٤٥
٩٤٦
٩٤٧
٩٤٨
٩٤٩
٩٥٠
٩٥١
٩٥٢
٩٥٣
٩٥٤
٩٥٥
٩٥٦
٩٥٧
٩٥٨
٩٥٩
٩٦٠
٩٦١
٩٦٢
٩٦٣
٩٦٤
٩٦٥
٩٦٦
٩٦٧
٩٦٨
٩٦٩
٩٧٠
٩٧١
٩٧٢
٩٧٣
٩٧٤
٩٧٥
٩٧٦
٩٧٧
٩٧٨
٩٧٩
٩٨٠
٩٨١
٩٨٢
٩٨٣
٩٨٤
٩٨٥
٩٨٦
٩٨٧
٩٨٨
٩٨٩
٩٩٠
٩٩١
٩٩٢
٩٩٣
٩٩٤
٩٩٥
٩٩٦
٩٩٧
٩٩٨
٩٩٩
١٠٠٠

تقلا البطيخى بجولة بالصورة رتبتها يظن من الجبى لغزوم و الصبر الجبى
و نطوى بم جدى الصابغة اثر الغوى خنى يلود الجبى

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

حماوير

١) في الخلية
في حوض
منه من
٢) من الحويصة عند
هو
تحت
عند من
ب - الأعمى
٣) للتعلم لتلك
ب -

طریقہ کا نام

[illegible]

المجلس
العام

1. $\frac{1}{2}$ 2. $\frac{1}{2}$ 3. $\frac{1}{2}$ 4. $\frac{1}{2}$ 5. $\frac{1}{2}$ 6. $\frac{1}{2}$ 7. $\frac{1}{2}$ 8. $\frac{1}{2}$ 9. $\frac{1}{2}$ 10. $\frac{1}{2}$

طريقة المحمص



1- في وعاء عميق نضع زيت الزيتون و نضع فيه
الحمص و نضع عليه الملح و البصل و نضع عليه
الزيت و نضع عليه البصل و نضع عليه
الزيت و نضع عليه البصل و نضع عليه
الزيت و نضع عليه البصل و نضع عليه

2- نضع في وعاء عميق زيت الزيتون و نضع فيه
الحمص و نضع عليه الملح و البصل و نضع عليه
الزيت و نضع عليه البصل و نضع عليه
الزيت و نضع عليه البصل و نضع عليه



3- نضع في وعاء عميق زيت الزيتون و نضع فيه
الحمص و نضع عليه الملح و البصل و نضع عليه
الزيت و نضع عليه البصل و نضع عليه

4- نضع في وعاء عميق زيت الزيتون و نضع فيه
الحمص و نضع عليه الملح و البصل و نضع عليه
الزيت و نضع عليه البصل و نضع عليه

5- نضع في وعاء عميق زيت الزيتون و نضع فيه
الحمص و نضع عليه الملح و البصل و نضع عليه
الزيت و نضع عليه البصل و نضع عليه

سباطة الكسكس (Taboule)



مقادير

1- 1/2 كوب من الكسكس	2- 1/2 كوب من الحمص
3- 1/2 كوب من البصل	4- 1/2 كوب من البصل
5- 1/2 كوب من البصل	6- 1/2 كوب من البصل
7- 1/2 كوب من البصل	8- 1/2 كوب من البصل
9- 1/2 كوب من البصل	10- 1/2 كوب من البصل

طريقة تحضير الكسكس و الاحمر

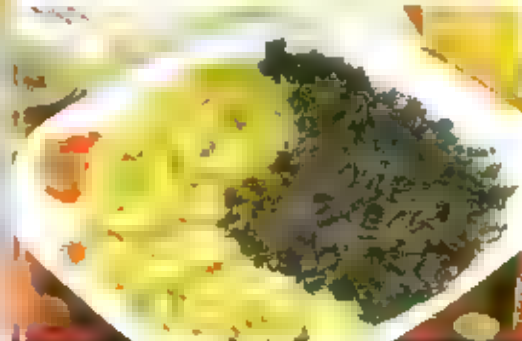
طريقة المحمص

1- 1/2 كوب من الكسكس	2- 1/2 كوب من الحمص
3- 1/2 كوب من البصل	4- 1/2 كوب من البصل
5- 1/2 كوب من البصل	6- 1/2 كوب من البصل
7- 1/2 كوب من البصل	8- 1/2 كوب من البصل
9- 1/2 كوب من البصل	10- 1/2 كوب من البصل



1- نضع في وعاء عميق زيت الزيتون و نضع فيه
الحمص و نضع عليه الملح و البصل و نضع عليه
الزيت و نضع عليه البصل و نضع عليه

2- نضع في وعاء عميق زيت الزيتون و نضع فيه
الحمص و نضع عليه الملح و البصل و نضع عليه
الزيت و نضع عليه البصل و نضع عليه



مجلسه تخصصی با موضوع

[illegible]

و تقطعه بالبر قطع صغيرة و مساوية لتلك الصلصلة
و تزين بها البندوب الخشبية في قطع صغيرة دون
صلصلة و كذلك الخزوم بفسر و تقطعه قطع صغيرة

[illegible][illegible]

تاریخ و استقامت

الف	لحم	خيلولة	و	يقطعون	عندما	والد
ب	طابا	و	بدا	عندما	في	النادي
ج	عنا	من	والد	و	التي	في
د	بعض	لدي	و	بعض	في	النادي

2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021 2022 2023 2024 2025 2026 2027 2028 2029 2030 2031 2032 2033 2034 2035 2036 2037 2038 2039 2040 2041 2042 2043 2044 2045 2046 2047 2048 2049 2050 2051 2052 2053 2054 2055 2056 2057 2058 2059 2060 2061 2062 2063 2064 2065 2066 2067 2068 2069 2070 2071 2072 2073 2074 2075 2076 2077 2078 2079 2080 2081 2082 2083 2084 2085 2086 2087 2088 2089 2090 2091 2092 2093 2094 2095 2096 2097 2098 2099 2100 2101 2102 2103 2104 2105 2106 2107 2108 2109 2110 2111 2112 2113 2114 2115 2116 2117 2118 2119 2120 2121 2122 2123 2124 2125 2126 2127 2128 2129 2130 2131 2132 2133 2134 2135 2136 2137 2138 2139 2140 2141 2142 2143 2144 2145 2146 2147 2148 2149 2150 2151 2152 2153 2154 2155 2156 2157 2158 2159 2160 2161 2162 2163 2164 2165 2166 2167 2168 2169 2170 2171 2172 2173 2174 2175 2176 2177 2178 2179 2180 2181 2182 2183 2184 2185 2186 2187 2188 2189 2190 2191 2192 2193 2194 2195 2196 2197 2198 2199 2200 2201 2202 2203 2204 2205 2206 2207 2208 2209 2210 2211 2212 2213 2214 2215 2216 2217 2218 2219 2220 2221 2222 2223 2224 2225 2226 2227 2228 2229 2230 2231 2232 2233 2234 2235 2236 2237 2238 2239 2240 2241 2242 2243 2244 2245 2246 2247 2248 2249 2250 2251 2252 2253 2254 2255 2256 2257 2258 2259 2260 2261 2262 2263 2264 2265 2266 2267 2268 2269 2270 2271 2272 2273 2274 2275 2276 2277 2278 2279 2280 2281 2282 2283 2284 2285 2286 2287 2288 2289 2290 2291 2292 2293 2294 2295 2296 2297 2298 2299 2300 2301 2302 2303 2304 2305 2306 2307 2308 2309 2310 2311 2312 2313 2314 2315 2316 2317 2318 2319 2320 2321 2322 2323 2324 2325 2326 2327 2328 2329 2330 2331 2332 2333 2334 2335 2336 2337 2338 2339 2340 2341 2342 2343 2344 2345 2346 2347 2348 2349 2350 2351 2352 2353 2354 2355 2356 2357 2358 2359 2360 2361 2362 2363 2364 2365 2366 2367 2368 2369 2370 2371 2372 2373 2374 2375 2376 2377 2378 2379 2380 2381 2382 2383 2384 2385 2386 2387 2388 2389 2390 2391 2392 2393 2394 2395 2396 2397 2398 2399 2400 2401 2402 2403 2404 2405 2406 2407 2408 2409 2410 2411 2412 2413 2414 2415 2416 2417 2418 2419 2420 2421 2422 2423 2424 2425 2426 2427 2428 2429 2430 2431 2432 2433 2434 2435 2436 2437 2438 2439 2440 2441 2442 2443 2444 2445 2446 2447 2448 2449 2450 2451 2452 2453 2454 2455 2456 2457 2458 2459 2460 2461 2462 2463 2464 2465 2466 2467 2468 2469 2470 2471 2472 2473 2474 2475 2476 2477 2478 2479 2480 2481 2482 2483 2484 2485 2486 2487 2488 2489 2490 2491 2492 2493 2494 2495 2496 2497 2498 2499 2500 2501 2502 2503 2504 2505 2506 2507 2508 2509 2510 2511 2512 2513 2514 2515 2516 2517 2518 2519 2520 2521 2522 2523 2524 2525 2526 2527 2528 2529 2530 2531 2532 2533 2534 2535 2536 2537 2538 2539 2540 2541 2542 2543 2544 2545 2546 2547 2548 2549 2550 2551 2552 2553 2554 2555 2556 2557 2558 2559 2560 2561 2562 2563 2564 2565 2566 2567 2568 2569 2570 2571 2572 2573 2574 2575 2576 2577 2578 2579 2580 2581 2582 2583 2584 2585 2586 2587 2588 2589 2590 2591 2592 2593 2594 2595 2596 2597 2598 2599 2600 2601 2602 2603 2604 2605 2606 2607 2608 2609 2610 2611 2612 2613 2614 2615 2616 2617 2618 2619 2620 2621 2622 2623 2624 2625 2626 2627 2628 2629 2630 2631 2632 2633 2634 2635 2636 2637 2638 2639 2640 2641 2642 2643 2644 2645 2646 2647 2648 2649 2650 2651 2652 2653 2654 2655 2656 2657 2658 2659 2660 2661 2662 2663 2664 2665 2666 2667 2668 2669 2670 2671 2672 2673 2674 2675 2676 2677 2678 2679 2680 2681 2682 2683 2684 2685 2686 2687 2688 2689 2690 2691 2692 2693 2694 2695 2696 2697 2698 2699 2700 2701 2702 2703 2704 2705 2706 2707 2708 2709 2710 2711 2712 2713 2714 2715 2716 2717 2718 2719 2720 2721 2722 2723 2724 2725 2726 2727 2728 2729 2730 2731 2732 2733 2734 2735 2736 2737 2738 2739 2740 2741 2742 2743 2744 2745 2746 2747 2748 2749 2750 2751 2752 2753 2754 2755 2756 2757 2758 2759 2760 2761 2762 2763 2764 2765 2766 2767 2768 2769 2770 2771 2772 2773 2774 2775 2776 2777 2778 2779 2780 2781 2782 2783 2784 2785 2786 2787 2788 2789 2790 2791 2792 2793 2794 2795 2796 2797 2798 2799 2800 2801 2802 2803 2804 2805 2806 2807 2808 2809 2810 2811 2812 2813 2814 2815 2816 2817 2

بريس بقطم بالانسيه الخوخه و اوري الحبيث ثم مرمر بجوارق الرضف بامير و نقيم

مکمل



۱. **تاریخچه**
 ۲. **مبانی**
 ۳. **روش‌ها**
 ۴. **نتایج**
 ۵. **نتیجه‌گیری**

[illegible]

القديس باسيليوس



۱. ۲. ۳. ۴. ۵. ۶. ۷. ۸. ۹. ۱۰. ۱۱. ۱۲. ۱۳. ۱۴. ۱۵. ۱۶. ۱۷. ۱۸. ۱۹. ۲۰. ۲۱. ۲۲. ۲۳. ۲۴. ۲۵. ۲۶. ۲۷. ۲۸. ۲۹. ۳۰. ۳۱. ۳۲. ۳۳. ۳۴. ۳۵. ۳۶. ۳۷. ۳۸. ۳۹. ۴۰. ۴۱. ۴۲. ۴۳. ۴۴. ۴۵. ۴۶. ۴۷. ۴۸. ۴۹. ۵۰. ۵۱. ۵۲. ۵۳. ۵۴. ۵۵. ۵۶. ۵۷. ۵۸. ۵۹. ۶۰. ۶۱. ۶۲. ۶۳. ۶۴. ۶۵. ۶۶. ۶۷. ۶۸. ۶۹. ۷۰. ۷۱. ۷۲. ۷۳. ۷۴. ۷۵. ۷۶. ۷۷. ۷۸. ۷۹. ۸۰. ۸۱. ۸۲. ۸۳. ۸۴. ۸۵. ۸۶. ۸۷. ۸۸. ۸۹. ۹۰. ۹۱. ۹۲. ۹۳. ۹۴. ۹۵. ۹۶. ۹۷. ۹۸. ۹۹. ۱۰۰.



Figure 1. The effect of the concentration of the *Agaricus bisporus* spores on the growth of *Agaricus bisporus* on the substrate. The concentration of the spores was 10⁴, 10⁵, 10⁶, 10⁷, 10⁸, 10⁹, 10¹⁰, 10¹¹, 10¹², 10¹³, 10¹⁴, 10¹⁵, 10¹⁶, 10¹⁷, 10¹⁸, 10¹⁹, 10²⁰, 10²¹, 10²², 10²³, 10²⁴, 10²⁵, 10²⁶, 10²⁷, 10²⁸, 10²⁹, 10³⁰, 10³¹, 10³², 10³³, 10³⁴, 10³⁵, 10³⁶, 10³⁷, 10³⁸, 10³⁹, 10⁴⁰, 10⁴¹, 10⁴², 10⁴³, 10⁴⁴, 10⁴⁵, 10⁴⁶, 10⁴⁷, 10⁴⁸, 10⁴⁹, 10⁵⁰, 10⁵¹, 10⁵², 10⁵³, 10⁵⁴, 10⁵⁵, 10⁵⁶, 10⁵⁷, 10⁵⁸, 10⁵⁹, 10⁶⁰, 10⁶¹, 10⁶², 10⁶³, 10⁶⁴, 10⁶⁵, 10⁶⁶, 10⁶⁷, 10⁶⁸, 10⁶⁹, 10⁷⁰, 10⁷¹, 10⁷², 10⁷³, 10⁷⁴, 10⁷⁵, 10⁷⁶, 10⁷⁷, 10⁷⁸, 10⁷⁹, 10⁸⁰, 10⁸¹, 10⁸², 10⁸³, 10⁸⁴, 10⁸⁵, 10⁸⁶, 10⁸⁷, 10⁸⁸, 10⁸⁹, 10⁹⁰, 10⁹¹, 10⁹², 10⁹³, 10⁹⁴, 10⁹⁵, 10⁹⁶, 10⁹⁷, 10⁹⁸, 10⁹⁹, 10¹⁰⁰, 10¹⁰¹, 10¹⁰², 10¹⁰³, 10¹⁰⁴, 10¹⁰⁵, 10¹⁰⁶, 10¹⁰⁷, 10¹⁰⁸, 10¹⁰⁹, 10¹¹⁰, 10¹¹¹, 10¹¹², 10¹¹³, 10¹¹⁴, 10¹¹⁵, 10¹¹⁶, 10¹¹⁷, 10¹¹⁸, 10¹¹⁹, 10¹²⁰, 10¹²¹, 10¹²², 10¹²³, 10¹²⁴, 10¹²⁵, 10¹²⁶, 10¹²⁷, 10¹²⁸, 10¹²⁹, 10¹³⁰, 10¹³¹, 10¹³², 10¹³³, 10¹³⁴, 10¹³⁵, 10¹³⁶, 10¹³⁷, 10¹³⁸, 10¹³⁹, 10¹⁴⁰, 10¹⁴¹, 10¹⁴², 10¹⁴³, 10¹⁴⁴, 10¹⁴⁵, 10¹⁴⁶, 10¹⁴⁷, 10¹⁴⁸, 10¹⁴⁹, 10¹⁵⁰, 10¹⁵¹, 10¹⁵², 10¹⁵³, 10¹⁵⁴, 10¹⁵⁵, 10¹⁵⁶, 10¹⁵⁷, 10¹⁵⁸, 10¹⁵⁹, 10¹⁶⁰, 10¹⁶¹, 10¹⁶², 10¹⁶³, 10¹⁶⁴, 10¹⁶⁵, 10¹⁶⁶, 10¹⁶⁷, 10¹⁶⁸, 10¹⁶⁹, 10¹⁷⁰, 10¹⁷¹, 10¹⁷², 10¹⁷³, 10¹⁷⁴, 10¹⁷⁵, 10¹⁷⁶, 10¹⁷⁷, 10¹⁷⁸, 10¹⁷⁹, 10¹⁸⁰, 10¹⁸¹, 10¹⁸², 10¹⁸³, 10¹⁸⁴, 10¹⁸⁵, 10¹⁸⁶, 10¹⁸⁷, 10¹⁸⁸, 10¹⁸⁹, 10¹⁹⁰, 10¹⁹¹, 10¹⁹², 10¹⁹³, 10¹⁹⁴, 10¹⁹⁵, 10¹⁹⁶, 10¹⁹⁷, 10¹⁹⁸, 10¹⁹⁹, 10²⁰⁰, 10²⁰¹, 10²⁰², 10²⁰³, 10²⁰⁴, 10²⁰⁵, 10²⁰⁶, 10²⁰⁷, 10²⁰⁸, 10²⁰⁹, 10²¹⁰, 10²¹¹, 10²¹², 10²¹³, 10²¹⁴, 10²¹⁵, 10²¹⁶, 10²¹⁷, 10²¹⁸, 10²¹⁹, 10²²⁰, 10²²¹, 10²²², 10²²³, 10²²⁴, 10²²⁵, 10²²⁶, 10²²⁷, 10²²⁸, 10²²⁹, 10²³⁰, 10²³¹, 10²³², 10²³³, 10²³⁴, 10²³⁵, 10²³⁶, 10²³⁷, 10²³⁸, 10²³⁹, 10²⁴⁰, 10²⁴¹, 10²⁴², 10²⁴³, 10²⁴⁴, 10²⁴⁵, 10²⁴⁶, 10²⁴⁷, 10²⁴⁸, 10²⁴⁹, 10²⁵⁰, 10²⁵¹, 10²⁵², 10²⁵³, 10²⁵⁴, 10²⁵⁵, 10²⁵⁶, 10²⁵⁷, 10²⁵⁸, 10²⁵⁹, 10²⁶⁰, 10²⁶¹, 10²⁶², 10²⁶³, 10²⁶⁴, 10²⁶⁵, 10²⁶⁶, 10²⁶⁷, 10²⁶⁸, 10²⁶⁹, 10²⁷⁰, 10²⁷¹, 10²⁷², 10²⁷³, 10²⁷⁴, 10²⁷⁵, 10²⁷⁶, 10²⁷⁷, 10²⁷⁸, 10²⁷⁹, 10²⁸⁰, 10²⁸¹, 10²⁸², 10²⁸³, 10²⁸⁴, 10²⁸⁵, 10²⁸⁶, 10²⁸⁷, 10²⁸⁸, 10²⁸⁹, 10²⁹⁰, 10²⁹¹, 10²⁹², 10²⁹³, 10²⁹⁴, 10²⁹⁵, 10²⁹⁶, 10²⁹⁷, 10²⁹⁸, 10²⁹⁹, 10³⁰⁰, 10³⁰¹, 10³⁰², 10³⁰³, 10³⁰⁴, 10³⁰⁵, 10³⁰⁶, 10³⁰⁷, 10³⁰⁸, 10³⁰⁹, 10³¹⁰, 10³¹¹, 10³¹², 10³¹³, 10³¹⁴, 10³¹⁵, 10³¹⁶, 10³¹⁷, 10³¹⁸, 10³¹⁹, 10³²⁰, 10³²¹, 10³²², 10³²³, 10³²⁴, 10³²⁵, 10³²⁶, 10³²⁷, 10³²⁸, 10³²⁹, 10³³⁰, 10³³¹, 10³³², 10³³³, 10³³⁴, 10³³⁵, 10³³⁶, 10³³⁷, 10³³⁸, 10³³⁹, 10³⁴⁰, 10³⁴¹, 10³⁴², 10³⁴³, 10³⁴⁴, 10³⁴⁵, 10³⁴⁶, 10³⁴⁷, 10³⁴⁸, 10<

انتمى بالحسب

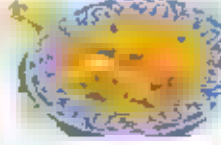
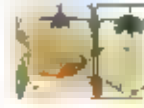


۱. $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{3}$ $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{5}$ $\frac{1}{6}$ $\frac{1}{7}$ $\frac{1}{8}$ $\frac{1}{9}$ $\frac{1}{10}$ $\frac{1}{11}$ $\frac{1}{12}$ $\frac{1}{13}$ $\frac{1}{14}$ $\frac{1}{15}$ $\frac{1}{16}$ $\frac{1}{17}$ $\frac{1}{18}$ $\frac{1}{19}$ $\frac{1}{20}$ $\frac{1}{21}$ $\frac{1}{22}$ $\frac{1}{23}$ $\frac{1}{24}$ $\frac{1}{25}$ $\frac{1}{26}$ $\frac{1}{27}$ $\frac{1}{28}$ $\frac{1}{29}$ $\frac{1}{30}$ $\frac{1}{31}$ $\frac{1}{32}$ $\frac{1}{33}$ $\frac{1}{34}$ $\frac{1}{35}$ $\frac{1}{36}$ $\frac{1}{37}$ $\frac{1}{38}$ $\frac{1}{39}$ $\frac{1}{40}$ $\frac{1}{41}$ $\frac{1}{42}$ $\frac{1}{43}$ $\frac{1}{44}$ $\frac{1}{45}$ $\frac{1}{46}$ $\frac{1}{47}$ $\frac{1}{48}$ $\frac{1}{49}$ $\frac{1}{50}$ $\frac{1}{51}$ $\frac{1}{52}$ $\frac{1}{53}$ $\frac{1}{54}$ $\frac{1}{55}$ $\frac{1}{56}$ $\frac{1}{57}$ $\frac{1}{58}$ $\frac{1}{59}$ $\frac{1}{60}$ $\frac{1}{61}$ $\frac{1}{62}$ $\frac{1}{63}$ $\frac{1}{64}$ $\frac{1}{65}$ $\frac{1}{66}$ $\frac{1}{67}$ $\frac{1}{68}$ $\frac{1}{69}$ $\frac{1}{70}$ $\frac{1}{71}$ $\frac{1}{72}$ $\frac{1}{73}$ $\frac{1}{74}$ $\frac{1}{75}$ $\frac{1}{76}$ $\frac{1}{77}$ $\frac{1}{78}$ $\frac{1}{79}$ $\frac{1}{80}$ $\frac{1}{81}$ $\frac{1}{82}$ $\frac{1}{83}$ $\frac{1}{84}$ $\frac{1}{85}$ $\frac{1}{86}$ $\frac{1}{87}$ $\frac{1}{88}$ $\frac{1}{89}$ $\frac{1}{90}$ $\frac{1}{91}$ $\frac{1}{92}$ $\frac{1}{93}$ $\frac{1}{94}$ $\frac{1}{95}$ $\frac{1}{96}$ $\frac{1}{97}$ $\frac{1}{98}$ $\frac{1}{99}$ $\frac{1}{100}$



۱. ۲. ۳. ۴. ۵. ۶. ۷. ۸. ۹. ۱۰. ۱۱. ۱۲. ۱۳. ۱۴. ۱۵. ۱۶. ۱۷. ۱۸. ۱۹. ۲۰. ۲۱. ۲۲. ۲۳. ۲۴. ۲۵. ۲۶. ۲۷. ۲۸. ۲۹. ۳۰. ۳۱. ۳۲. ۳۳. ۳۴. ۳۵. ۳۶. ۳۷. ۳۸. ۳۹. ۴۰. ۴۱. ۴۲. ۴۳. ۴۴. ۴۵. ۴۶. ۴۷. ۴۸. ۴۹. ۵۰. ۵۱. ۵۲. ۵۳. ۵۴. ۵۵. ۵۶. ۵۷. ۵۸. ۵۹. ۶۰. ۶۱. ۶۲. ۶۳. ۶۴. ۶۵. ۶۶. ۶۷. ۶۸. ۶۹. ۷۰. ۷۱. ۷۲. ۷۳. ۷۴. ۷۵. ۷۶. ۷۷. ۷۸. ۷۹. ۸۰. ۸۱. ۸۲. ۸۳. ۸۴. ۸۵. ۸۶. ۸۷. ۸۸. ۸۹. ۹۰. ۹۱. ۹۲. ۹۳. ۹۴. ۹۵. ۹۶. ۹۷. ۹۸. ۹۹. ۱۰۰.

القووق المشرمم

[illegible]

١٠٠
 ١٠١
 ١٠٢
 ١٠٣
 ١٠٤
 ١٠٥
 ١٠٦
 ١٠٧
 ١٠٨
 ١٠٩
 ١١٠
 ١١١
 ١١٢
 ١١٣
 ١١٤
 ١١٥
 ١١٦
 ١١٧
 ١١٨
 ١١٩
 ١٢٠
 ١٢١
 ١٢٢
 ١٢٣
 ١٢٤
 ١٢٥
 ١٢٦
 ١٢٧
 ١٢٨
 ١٢٩
 ١٣٠
 ١٣١
 ١٣٢
 ١٣٣
 ١٣٤
 ١٣٥
 ١٣٦
 ١٣٧
 ١٣٨
 ١٣٩
 ١٤٠
 ١٤١
 ١٤٢
 ١٤٣
 ١٤٤
 ١٤٥
 ١٤٦
 ١٤٧
 ١٤٨
 ١٤٩
 ١٥٠
 ١٥١
 ١٥٢
 ١٥٣
 ١٥٤
 ١٥٥
 ١٥٦
 ١٥٧
 ١٥٨
 ١٥٩
 ١٦٠
 ١٦١
 ١٦٢
 ١٦٣
 ١٦٤
 ١٦٥
 ١٦٦
 ١٦٧
 ١٦٨
 ١٦٩
 ١٧٠
 ١٧١
 ١٧٢
 ١٧٣
 ١٧٤
 ١٧٥
 ١٧٦
 ١٧٧
 ١٧٨
 ١٧٩
 ١٨٠
 ١٨١
 ١٨٢
 ١٨٣
 ١٨٤
 ١٨٥
 ١٨٦
 ١٨٧
 ١٨٨
 ١٨٩
 ١٩٠
 ١٩١
 ١٩٢
 ١٩٣
 ١٩٤
 ١٩٥
 ١٩٦
 ١٩٧
 ١٩٨
 ١٩٩
 ٢٠٠

سلطة اللوبيا الخضراء

المخاض:

- 250) ما هي اللبنة الأساس
منعقة كسرة من الزيت
فشار مطبوخة من الزيت
علاج
فشار

تقريباً التمهيد



يقطع ويؤس اللبنة المقشرا، من الجانبين بحرقية
ممكننا من إزالة العيوب الحائقة ثم نقسمها إلى
أجزاء، نقسلها جيدا و نسلقها في كاسرول به ماء
سحني و صلح مدة 10 دقائق تقريبا ثم نحفظها



تضع القوياء المملوكة في قفلة قاذور حادة تحفظ لها أربعة، الترم الجيوس للبح، الإبرار، والفريسيين. سلك هذه العناصر، واستمر في التحريك عدة ثلاث قلائق، مقدما سائفة منحة تاريخي الأسو.



السلطة الإستوائية

- **المعاني**

- [illegible]

الرسالة الى ابي



عن أبي عبد الله عليه السلام قال: من أكل من الثريد، أكل من كوكب التوتة.



مشممة الباعرون

في كافة الجيرة، نقرأ الباعثين مع بعض المعاني،
لنحو: يسمي السكر، يملكه هذا الماسر، يملكه
يقابل ذلك يملكه هذا هو سنة في كل الحالة.



تقريب مقدار نصف مساحة الباغية إلى خارج
القرية وسميت
بمساحة بالعمدة الباقي من المساحة في (15) (16) و
مع المساحة.

عند التردد انعطاف اوتار الحنجرة في الحلق. تصبح الشهقة قهقهة و ترمية بديان
الشمس و الشمس.



سلاحفة الأنديف بالصلصة البيضاء

الحمد لله

- ١ - كلع من الفرح الأحمر
 ٢ - 3 (1) غ من الزيت
 ٣ - مفلطح كينول من ماء الزهر
 ٤ - 5 غ من مسهل الكسبي (البنية)
 ٥ - مفلطح صلبة من الزهرة
 ٦ - 7 (1) غ من الزبد
 ٧ - 8 (1) غ من الزبد

فيمسحها ويغسلها ويغسلها ثلاثاً من الماء البارد ثم يقطع هذا الأثير إلى مكعبات صغيرة
يستعملها مكعبات الفم يصفى بغيره المضاف في سائله على أوتها الطبيعي
والتي تسمى العسلية شدة الباهتة الطبيعي مع مسحوق السكر، الذي يحضر العسل
والعسل ثم يقطع جيداً،
يتركه حتى يذهب إلى أن لا يتم فصلها وتفتتها.

في مسند التقيم اصطف أوراق الأدباء، تلعب فوقها قطع النقاج، الشمس، القمر،
والزئبق ثم تسقى النوى بمطعمه البياضات،



سلطة الجزر بالمواكه الجافة



شادی

- [illegible]

طريقة التعصب

- ١ - ملائق كبرية من ابيد متعلق
٢ - ملائق كبرية من المتعشش الغصص معلق
٣ - ملائق كبرية من قطع الاشجار الجوف
٤ - ملائق كبرية من قطع افر الجص
٥ - ملائق كبرية من الكتف الجوف
٦ - اقام شاي من شحم ابرش
٧ - متعلق كبرية من ماء الورد
٨ - متعلق كبرية من مسحوق السمك (سمكة)
٩ - ملائق كبرية من صمغ صندل
١٠ - ملائق كبرية من صمغ صندل
١١ - ملائق كبرية من صمغ صندل
١٢ - ملائق كبرية من صمغ صندل
١٣ - ملائق كبرية من صمغ صندل
١٤ - ملائق كبرية من صمغ صندل
١٥ - ملائق كبرية من صمغ صندل
١٦ - ملائق كبرية من صمغ صندل
١٧ - ملائق كبرية من صمغ صندل
١٨ - ملائق كبرية من صمغ صندل
١٩ - ملائق كبرية من صمغ صندل
٢٠ - ملائق كبرية من صمغ صندل

سلطة البطاطس الحلوة

المقادير

- حبات كسرة من البصل
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت
- 3 فصوص ثوم مجروسة
- فصصة خلج
- 1 كغ من البطاطس مقشرة
- ملعقة صغيرة من السمسم
- 1/2 ملعقة صغيرة من الزنجبيل
- 5 عيدان من القرعة
- 1 لوز
- 1/2 ملعقة صغيرة من الزيت
- 1/2 ملعقة صغيرة من القزير
- 1/2 ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (اختياري)
- 1/2 لتر من الماء

طريقة التحضير :



نقشر البصل ونقطعه إلى شرائح، في كاسرول، نقلي البصل في الزيت مع الثوم و نوزل ونقلب من الماء ثم نترك لمدة 10 دقائق.



نغسل البطاطس المغو، نقشرها و نقطعها إلى مكعبات متساوية نضيفها إلى البصل المقلي مع السمسم، الزنجبيل، القرعة، اللوز، الزيت، الماء، القزير و مسحوق السكر نغطي الكاسرول على النار و نتركه.



نرفع النار و نترك الكك يطهى إلى أن تنضج البطاطس و يضاف الماء، مدة 15 إلى 20 دقيقة.

عند التقديم، نوزل بآلة القزير و عيدان القرعة ثم نقدم هذا الحلى ساخناً.



الفهرس

34	سلطة التاج بالخضر	2	سلطة الكراث (البورو)
36	الباذنجان بصلصة البولونيز		أفوكا بلحم الديك الرومي
38	سلطة البطاطس بالحبون	4	و أفوكا بالخمرون
40	سلطة غنية	6	سلطة الطماطم بالأرز و الفطر
42	سلطة الكسكس (Tbbouk)	8	سلطة البستاني
44	سلطة الكرتب الأبيض و الأحمر	9	الأفوكا بالبېش
45	سلطة الباردة	10	السلطة البحرية
46	سلطة الفلفل بالأنشوية	12	زهرة الفلفل
47	سلطة الفلفل و الطماطم	13	الفلفل بالخبز
48	القوق المشرمل		سلطة الطماطم بالموزريلا
48	القرع بالخلج	14	و الأنشوية
49	السبانخ	15	سلطة الأرز بالفلفل
49	تكتوكة	16	سلطة نيس
50	القرنبيط المشرمل المشفولور	18	سلطات القرنبيط (الشفلور)
52	الفول المفور	20	سلطة القزونة بالجبنه الحمراء
53	الفول المشرمل	21	سلطة القزونة بالخمرون و الأفوكا
54	سلطة اللوبيا الخضراء	22	سلطة قيصر
56	السلطة الإسفوالية	23	سلطة خضراء بجدن الماعز
58	القرع المعسل	24	القرع بالطماطم و البصل
59	سلطة الأنديف بالصلصة البيضاء	26	سلطات الطماطر (البستيا)
60	سلطة الجزر بعصير البرتقال	28	سلطة البجاج المشوي
61	سلطة الجزر بالفواكه الجافة	30	البطاطس بالموزريلا
62	سلطة البطاطس الحلوة	32	السلطة الصينية